

La recette du pain de la petite poule rousse

Ingrédients

- 1 sachet de levure de boulanger
- 25 cl d'eau tiède
- 350 grammes de farine
- une pincée de sel

Matériel

- un saladier
- un torchon
- une spatule en bois
- une casserole

Les différentes étapes

- Mettre le sachet de levure dans le saladier et y ajouter 25 cl d'eau tiède.
- Laisser reposer 10 minutes le mélange eau et levure.
- Ajouter ensuite 350 grammes de farine. Mélanger le tout.
- A l'aide d'une spatule en bois, faire un puits au milieu du mélange et y ajouter une pincée de sel.
- On mélange avec la spatule jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- Laisser reposer cette pâte une heure et 30 minutes. Le temps de repos est important.
- Pour ce temps de repos, mettre le plat recouvert d'un torchon dans le four. Pour activer l'effet de la levure, placer à côté du pain une casserole d'eau chaude.

- Après 1h30 de repos, ressortir le pain du four et ressortir la casserole. Celui-ci a triplé de volume.
- Préchauffer le four à 240 degrés.
- Reprendre la pâte, mettre un peu de farine dessus, un peu sur le plan de travail avant de façonner nos petits pains.
- Sur ces petits pains, faire des encoches dessus à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux.
- Une fois les petits pains façonnés, les mettre au four 30 minutes thermostat 240.
- Placer sous le pain qui va cuire pendant trente minutes, dans le bac du dessous, l'eau chaude de la casserole.
- Surveiller la cuisson et sortir le pain selon votre goût dès qu'il sera doré comme vous le souhaitez.

Bon appétit et bonne dégustation !

